

DOMAINE OLIVIER MERLIN

ドメーヌ オリヴィエ メールラン



オリヴィエ・メールラン氏は、ジュラとカリフォルニアで各2年間ワイン造りに携わった後、1987年にマコネ地区でも最良のテロワールの一つと言われているラ・ロシュ・ヴィヌーズ(ワインの湧き出る岩の意)村の中腹に位置するドメーヌを購入。

以前のドメーヌのオーナーであったルネ・ガイヤール氏は、手作業で丹念に畑を手入れし、白・赤ともヴィニフィケーションを樽で行い、全量をドメーヌで瓶詰めしていました。メールラン氏もこれに倣ったワイン造りを行い、ドメーヌに飛躍的躍進をもたらし、ここ数年でトップ・クラスの評価を得るようになりました。

畑での葡萄栽培については、マコネ地区全体の95%が除草剤散布と機械摘みをしている中、化学肥料・除草剤を一切使用せず、畑を頻りに耕します。斜面は風が比較的強く害虫が付着しにくいので、殺虫剤を散布する必要もありません。100%手摘み。8ha (Macon 6.5ha, Saint Veran 1.5ha)。その他は長期間の契約栽培。

収穫は全て丁寧に手摘みで行いますが、その際、葡萄は完熟し、健全なもののみを選別します。醗酵前に葡萄の実に傷を付けないために小さな箱に入れて収穫し、セレクションテーブルで果実を再度選別した後、素早く醗酵タンクに入れ醗酵させます。

ピノ・ノワールは100%除梗。ガメイとシャルドネは除梗しません。完全なマロラクティック醗酵、コラーージュをせず、ノン・フィルタレーションまたは最低限のフィルタレーションで瓶詰めします。開放大木樽で醗酵。白は基本的に小樽でアルコール・マロラクティック醗酵を行います。畑は標高230~280mに位置し、石灰質粘土土壌。



左がメールラン、右がほかのドメーヌ、手入れの違いは歴然

ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



Mâcon La Roche Vineuse Blanc

マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン

樹齢15~25年。植樹密度8,000本/ha、収穫量60hl/ha。3.2ha。
粘土質石灰岩土壌(Bathonian, Bajocian)、南南西向き5~20度の斜面、標高230~280m
ステンレスタンク醗酵(2014年vin)、マロラクティック醗酵100%、
熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

2014

750/12

¥3,200

4986504 119973

2212544-8154

Macon La Roche Vineuse Blanc Vieilles Vignes

マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ

樹齢40~80年、植樹密度8,000本/ha、収穫量50hl/ha。2.8ha。
粘土質石灰岩土壌(Bathonian, Bajocian)、南南西向き5~20度の斜面、標高230~280m
オーク樽にてアルコール醗酵とマロラクティック醗酵(新樽~4年樽)、
ステンレスタンク熟成3ヶ月間、樽熟成12ヶ月間、清澄剤使用しない

2014

750/12

¥3,900

4986504 121280

2212584-8164

Macon La Roche Vineuse Blanc Les Cras

マコン ラ ロシュ ヴィヌーズ ブラン レ クラ

樹齢50年、植樹密度8,000本/ha、収穫量30hl/ha。La Roche Vineuseで最高の区画。最も石灰が多い土壌。
粘土質石灰岩土壌(Middle Bathonian)、南西向き5度の斜面、標高260m、0.7ha
オーク樽にてアルコール醗酵とマロラクティック醗酵(新樽・1年樽・2年樽 各30%、4年樽10%)、
樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

2013

750/12

¥6,900

4986504 118570

2212623-8173

2014

750/12

¥6,500

4986504 121297

2212624-8174

ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



Saint-Véran

サン ヴェラン

樹齢45年、植樹密度8,000本/ha、収穫量50hl/ha。
粘土質石灰岩土壌(Bathonian)、南向き5度の斜面、標高220m。0.7ha。
オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽~4年樽)、樽熟成10ヶ月間、清澄剤使用しない

2012	750/12	¥4,200	4986504 115937	2212662-8182
2014	750/12	¥3,900	4986504 121303	2212664-8184

Saint-Véran Le Grand Bussière

サン ヴェラン ル グラン ブジエール



樹齢40年、植樹密度8,000本/ha、収穫量50hl/ha。0.72ha。粘土質石灰岩土壌(Middle Bathonian)、南向き5度の斜面、標高220m。早熟で条件が卓越したポテンシャルを持つ区画。
オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽・1年樽・2年樽・3年樽 各25%)、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない。ヴィンテージによっては貴腐が付く。

2012	750/6	¥7,000	4986504 115371	2212702-8192
2013	750/12	¥7,100	4986504 119553	2212703-8193
2014	750/12	¥6,700	4986504 121310	2212704-8194

Viré-Clessé Vieilles Vignes

ヴィレ クレッセ ヴィエイユ ヴィーニュ



樹齢55年、植樹密度8,000本/ha、収穫量55hl/ha。0.45ha
粘土質石灰岩土壌(Roracian, Argovian)、南東向き5度の斜面、標高230m。
オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽、1~4年樽 各20%)、ステンレスタンク熟成3ヶ月間の後、樽熟成11ヶ月間、清澄剤使用しない。貴腐菌の付きやすい環境。

2015	375/24	¥2,500	4986504 123000	2212765-8295
------	--------	--------	----------------	--------------

Pouilly-Fuissé

プイイ フュイッセ



樹齢40~80年、植樹密度8,500本/ha、収穫量55hl/ha。粘土質石灰岩土壌(Bathonian, Bajocian)。南東向き8度の斜面、標高230m、南北8ヶ所の区画をブレンド、合計約2.4ha
オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽、1~3年樽 各25%)、熟成10ヶ月間、清澄剤使用しない

2013	750/12	¥5,200	4986504 119966	2212823-8263
2014	750/12	¥4,900	4986504 121198	2212824-8264
2013	375/24	¥3,000	4986504 117863	2212863-8273
2014	375/24	¥3,000	4986504 117863	2212864-8274
2015	375/24	¥3,000	4986504 117863	2212865-8275

Pouilly-Vinzelles Les Longeays

プイイ ヴァンゼル レ ロンジェ



在庫少	2014	750/12	¥4,800	4986504 118204	2213224-9084
-----	------	--------	--------	----------------	--------------

Pouilly-Fuissé sur la Roche

プイイ フュイッセ スール ラ ロシュ

樹齢60年、植樹密度9,000本/ha、収穫量40hl/ha。粘土質石灰岩土壌(Lower Aalenian)、南向き15度の斜面、標高250m、0.5ha。ミネラルの多い土壌。オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽・1年樽・2年樽・3年樽 各25%)、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

在庫少	2014	750/12	¥6,500	4986504 121204	2212904-8254
	2015	750/12	¥6,300	4986504 122997	2212905-8255

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

プイイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ



樹齢80年、植樹密度9,000本/ha、収穫量50hl/ha。粘土質石灰岩土壌、東向き10度の斜面、標高280m、0.4ha。オーク樽にてアルコール醱酵とマロラクティック醱酵(新樽・1年樽 各20%、2年樽・4年樽 各30%)、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

2014	750/12	¥6,200	4986504 121211	2212944-8234
------	--------	--------	----------------	--------------

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



Moulin à Vent

ムーラン ナ ヴァン

ガメイ100%、樹齢30~65年、植樹密度13,000本/ha、収穫量38hl/ha
 マンガンを多く含んだ花崗岩質土壌、南東向き5~10度の斜面、標高250~260m
 全房を木製醱酵槽にてアルコール醱酵
 (セミマセラシオンカルボニック法、ルモンタージュ1日2回、12日間)、
 一部木樽(新樽10%)・木製醱酵槽にてマロラクティック醱酵、
 樽熟成10ヶ月間、大型醱酵槽熟成4ヶ月間、清澄剤使用しない

2012	750/12	¥4,400	4986504 115388	2213382-7102
2013	750/12	¥4,400	4986504 115388	2213383-7103
2014	750/12	¥3,900	4986504 121099	2213384-7104



Moulin à Vent La Rochelle

ムーラン ナ ヴァン ラ ロシェル

ガメイ100%、樹齢30~65年、植樹密度13,000本/ha、収穫量33hl/ha。土が少なく、砂を多く含有する。
 マンガンを多く含む花崗岩質土壌、南東向き5~10度の斜面、標高280m、0.953ha
 全房を木製醱酵槽にてアルコール醱酵
 (セミマセラシオンカルボニック法、ルモンタージュ1日2回、15日間)、
 木樽(新樽10%)にてマロラクティック醱酵、樽熟成18ヶ月間、清澄剤使用しない

在庫少	2008	750/12	¥4,500	-----	2167128-6728
在庫少	2013	750/12	¥3,800	4986504 121181	2167223-6183
	2014	750/12	¥4,800	4986504 121716	2167224-6184



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

ピノ・ノワール100%、樹齢30年、植樹密度8,000本/ha、
 石灰岩質粘土土壌(Middle Bathonian)、西向き5度の斜面、標高260m
 除梗100%、開放木樽にてアルコール醱酵(ルモンタージュ朝夕1回ずつ)、
 40%オーク樽・60%木製大樽にてマロラクティック醱酵、樽熟成8ヶ月間、清澄剤使用しない

2013	750/12	¥3,500	4986504 119607	2213463-8223
2014	750/12	¥3,500	4986504 119607	2213464-8224

